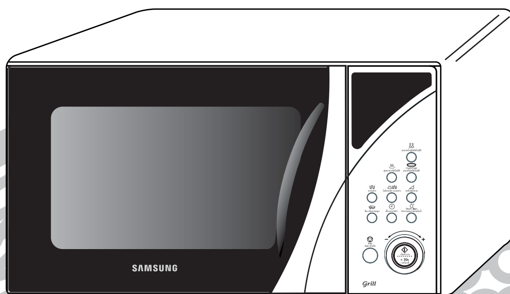
เตาไมโครเวฟ
คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการปรุงอาหาร

GE107Y



เลขที่: DE68-03377E

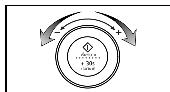
TH

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

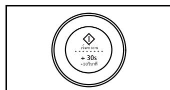
หากคุณต้องการปรุงอาหาร



1. วางอาหารในเตา
   เลือกระดับพลังงาน โดยกดปุ่ม **ระดับพลังงาน (◿)** หนึ่งครั้งขึ้นไป



2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ

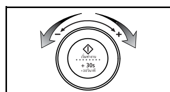


3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน (◇)**
   <u>ผลลัพธ์:</u> การปรุงจะเริ่มต้น เตาอบจะส่งสัญญาณสี่ครั้งเมื่อปรุงอาหารเสร็จ

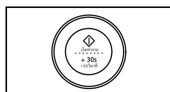
หากคุณต้องการละลายอาหารแช่แข็ง



1. วางอาหารที่แช่แข็งในเตา
   เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ** ( ) ตามจำนวนที่เหมาะสม

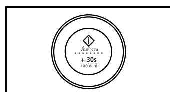


2. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน (◇)**

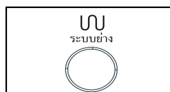
หากคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที



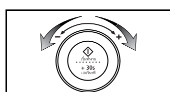
ขณะที่อาหารยังอยู่ในเตา

กดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งต่อเวลาที่คุณต้องการเพิ่ม 30 วินาที

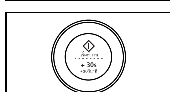
หากคุณต้องการย่างอาหาร



1. กดปุ่ม **ระบบย่าง** ( )

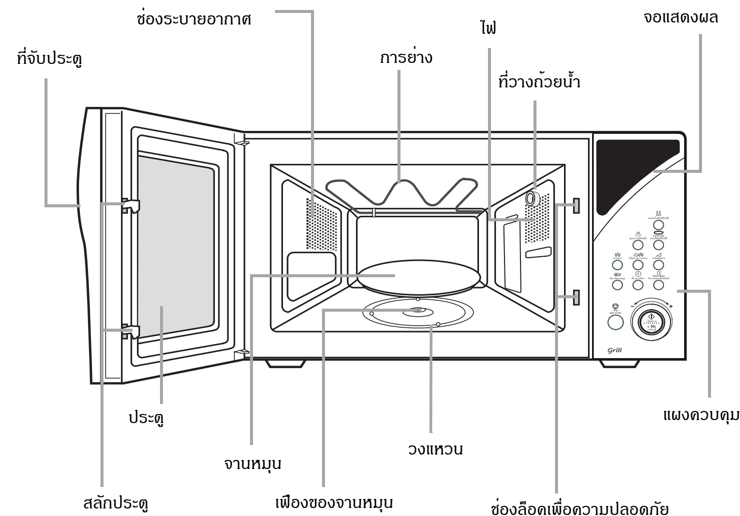


2. เลือกเวลาในการปรุงอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**

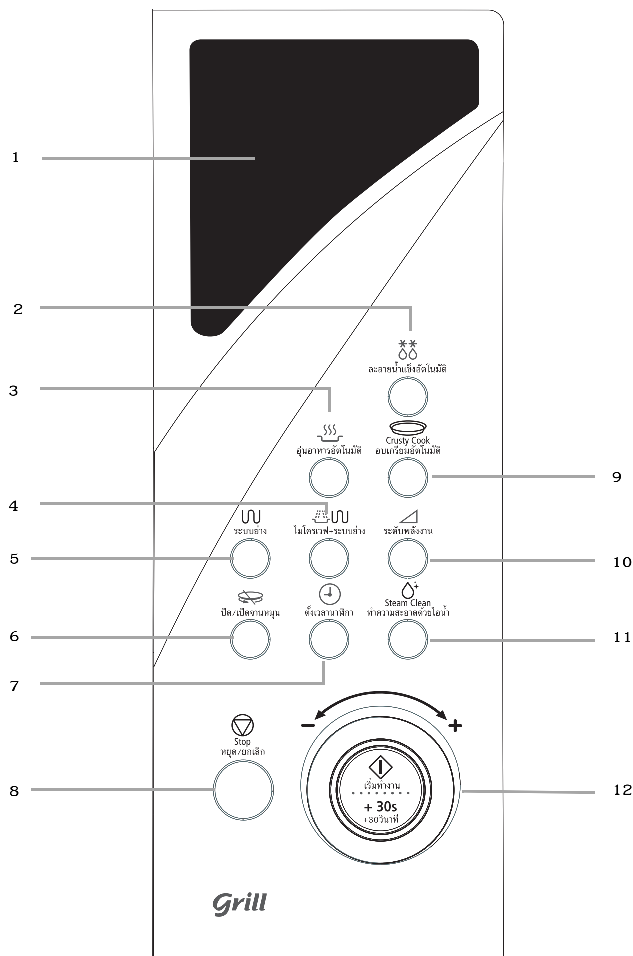


3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน (◇)**

เตาอบ



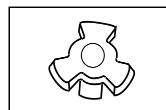
แผงควบคุม



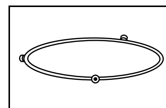
1. จอแสดงผล
2. ปุ่มละลายน้ำแข็ง
3. ปุ่มเลือกอุ่นอาหารอัตโนมัติ
4. ปุ่มปรุงอาหารแบบผสม
5. ปุ่มเลือกโหมดย่าง
6. ปุ่มปิด/เปิดจานหมุน
7. การตั้งค่าเวลา
8. ปุ่มหยุด/ยกเลิก
9. ปุ่มอบเกรียมอัตโนมัติ
10. ปุ่มเลือกไมโครเวฟ/ระดับพลังงาน
11. ปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
12. ปุ่มเริ่มทำงาน/ปุ่มบิด (เวลาปรุง, น้ำหนัก และปริมาณอาหาร)

อุปกรณ์เสริม

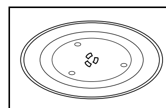
คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



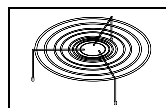
1. **เฟือง** ซึ่งวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ
   <u>วัตถุประสงค์:</u> เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



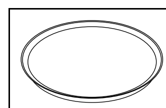
2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ
   <u>วัตถุประสงค์:</u> วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



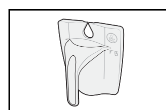
3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง
   <u>วัตถุประสงค์:</u> จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



4. **ตะแกรงโลหะ** สำหรับวางบนจานหมุน
   <u>วัตถุประสงค์:</u> คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการอบอาหารแบบย่าง และการอบแบบผสม



5. **จานอบเกรียม** โปรดดูที่ หน้า 11 ถึง 12
   <u>วัตถุประสงค์:</u> จานอบเกรียมเมื่อใช้คุณสมบัติอบเกรียมอัตโนมัติหรืออบเกรียมด้วยตนเอง



6. **ถ้วยน้ำ** โปรดดูที่ หน้า 8
   <u>วัตถุประสงค์:</u> ถ้วยน้ำสามารถใช้ในการทำความสะอาด

 **ห้าม**ใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

TH

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอบคุณที่เลือกซื้อเตาไมโครเวฟ SAMSUNG
คู่มือผู้ใช้นี้มีข้อมูลเกี่ยวกับการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟนี้:

- ***ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย***
- ***อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม***
- ***เคล็ดลับในการอบอาหาร***

ที่ด้านในของปก คุณจะพบกับคู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะอธิบายการทำงานพื้นฐานสี่ประเภท ได้แก่

- ***การปรุงอาหาร***
- ***การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ***
- ***การย่าง***
- ***การเพิ่มเวลาปรุงอาหาร***

ที่ด้านหน้าของคู่มือคุณจะพบภาพของเตาอบ พร้อมด้วยแผงควบคุม เพื่อให้คุณสามารถค้นหาปุ่มต่าง ๆ ได้โดยง่าย

ขั้นตอนที่อธิบายทีละขั้นตอน จะประกอบด้วยสัญลักษณ์สามแบบ



ข้อมูลสำคัญ **บันทึก** **ข้อควรระวัง** **หมุน**

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้ อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใด ๆ

(b) ห้ามวางวัตถุระหว่างประตูของเตาไมโครเวฟกับแผงด้านหน้า หรือให้มีเศษอาหารหรือน้ำยาทำความสะอาดหลงเหลือ สะสมอยู่ที่ซีลประตู รักษาความสะอาดของประตูและซีลประตูโดยเช็ดให้สะอาดหลังจากใช้งาน โดยใช้ผ้าหมาดและตามด้วยผ้าแห้ง

(c) ห้ามใช้เตาอบถ้าเกิดความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมบำรุงโดยช่างเทคนิคที่มีความชำนาญและผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โดยเฉพาะอย่างยิ่ง โปรดตรวจสอบว่าประตูเตาอบปิดอย่างเหมาะสม และไม่มีความเสียหายเกิดขึ้นกับสิ่งต่อไปนี้:

(1) ประตู (งอ)

(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)

(3) ซีลประตูและผิวของซีล

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

ก่อนที่จะอบอาหารหรือของเหลวในเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบข้อควรระวังต่อไปนี้

- โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น
  ห้าม ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ
  นำลวดที่ใช้มัดปากถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน

สาเหตุ: อาจเกิดประจุไฟฟ้า และอาจทำให้เตาอบเสียหาย

- เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ
  ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง
- ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ
- ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น
  โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้
  ทุกครั้ง โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ
  คนระหว่างการให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนหลังจากให้ความร้อนเสมอ
  ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:
  - * แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
  - * พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
  - * โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
- **ห้าม** ใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง
  เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป
  ห้าม อุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง
- ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน
  เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก
- ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้
  แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม
  นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวดหรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ
- ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ
- การไม่รักษาความสะอาดเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว
  ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
- **ห้าม**ใช้ผ้าหรือกระดาษปิดช่องระบายอากาศ
  เนื่องจากอาจทำให้ผ้าหรือกระดาษติดไฟเมื่อมีการระบายความร้อน
  เตาอบจะตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง
- **ทุกครั้ง** จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันการร้อนลวก
- **ห้าม** สัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบจนกว่าจะเย็นลงเสียก่อน

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

- ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน
  ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย
- ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ

<u>สาเหตุ</u>: ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

- คุณอาจได้ยินเสียงคลิก ระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อมีการละลายน้ำแข็ง)

<u>สาเหตุ</u>: เสียงนี้เป็นการทำงานปกติ เมื่อมีการเปลี่ยนกำลังไฟฟ้า

- **ห้าม** ใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารภายใน เครื่องจะตัดพลังงานโดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย
  คุณสามารถใช้งานตามปกติ หลังจากปล่อยให้เย็นเป็นเวลา 30 นาที
  ขอแนะนำให้วางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาอบตลอดเวลา
  น้ำจะช่วยดูดซับพลังงานไมโครเวฟถ้ามีการเปิดใช้ไมโครเวฟโดยไม่ได้ตั้งใจ

ข้อสำคัญ

- **ห้าม** ปล่อยให้เด็กใช้หรือเล่นเตาไมโครเวฟเด็ดขาด และห้ามปล่อยเด็กไว้ตามลำพังเมื่ออยู่ใกล้เตาไมโครเวฟขณะที่มีการใช้งาน ห้ามเก็บหรือซ่อนของที่เด็กสนใจไว้ใกล้หรือเหนือเตาไมโครเวฟ
- อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส
  หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้
  ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล
- โปรดดูแลมิให้เด็กเล็กเล่นกับอุปกรณ์นี้
- ระหว่างการใช้งาน อุปกรณ์นี้อาจร้อนจัด โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ
- **ห้าม** ใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ
  เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้ (ถ้ามี)

คำเตือน:
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน:
โปรดให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ให้บริการหรือซ่อมแซมในกรณีที่ต้องถอดฝาเครื่อง ซึ่งเป็นฉนวนป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน:
โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

คำเตือน:
ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟ ตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย
และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

คำเตือน:
เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

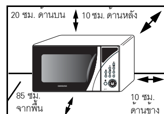
คำเตือน:
ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจเกิดความร้อนระหว่างการใช้งาน โปรดระวังอย่าให้เด็กเล่น

- ห้ามวางเตาอบไมโครเวฟไว้ในตู้

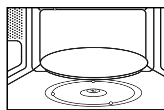
การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

TH

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น
และมีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ
   โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ
   และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
   ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน
   ตรวจสอบว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

3. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย



กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย
ต้องใช้สายไฟหรือชุดสายไฟเฉพาะที่มีให้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนผู้ให้บริการ
เพื่อความปลอดภัย โปรดต่อสายไฟของเตาอบเข้ากับปลั๊กไฟฟ้ากระแสสลับ 3 ขา, 220 โวลต์, 50
เฮิรตซ์ที่มีการลงกราวด์ หากสายไฟของอุปกรณ์มีความเสียหาย โปรดเปลี่ยนทดแทนด้วยสายไฟเฉพาะ



ห้ามวางเครื่องไมโครเวฟไว้ในบริเวณที่ร้อนและชื้น เช่น ติดกับเตาอบทั่วไปหรือเครื่องทำความร้อน
โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดของอุปกรณ์จ่ายไฟของเตาอบ
และสายไฟสำหรับต่อพ่วงจะต้องเป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟที่มากับเตา
โปรดเช็ดซีลประตูด้านในด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก

การตั้งค่าเวลา

เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาภายใน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในแบบ 24 ชั่วโมงหรือ 12 ชั่วโมง คุณต้องตั้งเวลา:

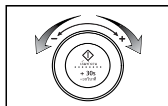
- ***เมื่อติดตั้งเตาอบเป็นครั้งแรก***
- ***หลังจากไฟฟ้าดับ***

 อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว



1.

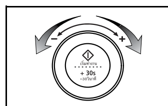
ในการแสดงเวลาเป็นแบบ...	**ให้กดปุ่มตั้งเวลานาฬิกา เป็นจำนวน**
24 ชั่วโมง	หนึ่งครั้ง
12 ชั่วโมง	สองครั้ง



2. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งชั่วโมง



3. กดปุ่ม **ตั้งเวลานาฬิกา ( )**



4. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งนาที



5. กดปุ่ม **ตั้งเวลานาฬิกา ( )**

ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่ให้มา

- อาการปกติ
  - เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
  - มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
  - มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
  - มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ
- เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม
  - ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- อาหารไม่สุกเลย
  - คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม แล้วหรือไม่
  - ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
  - คุณใช้วงจรไฟฟ้าเกินกำลัง และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เบรกเกอร์ตัดไฟหรือไม่
- อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ
  - คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
  - ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่
- มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ
  - คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
  - คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
  - แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่
- เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์
  - คุณอาจพบการรบกวนสัญญาณโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดจัดวางเตาอบให้ห่างจากโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
  - ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบการรบกวนสัญญาณ จะแสดงผลอาจถูกรีเซ็ต ในการแก้ไขปัญหานี้ ให้ถอดสายไฟออก และต่อใหม่ จากนั้นตั้งเวลาใหม่

 ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาของคุณได้
โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

การปรุง/อุ่นอาหาร

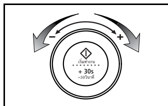
ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

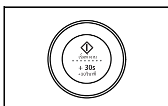
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. กดปุ่ม **ระดับพลังงาน (◿)**
   <u>ผลลัพธ์:</u> จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 900W (กำลังไฟสูงสุด):
   เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสมโดยกดปุ่ม **ระดับพลังงาน (◿)** อีกครั้ง จนกระทั่งระดับพลังงานนั้นปรากฏขึ้น
   โปรดดูตารางระดับพลังงาน



2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน (◇)**
   <u>ผลลัพธ์:</u> ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน
   1) เครื่องจะเริ่มต้นการทำอาหาร
   เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง



ห้าม เปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า



หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้น ๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (900 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบสามสิบวินาที เตาอบจะทำงานทันที

ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า	
	MWO	**การย่าง**
สูง	900 วัตต์	
สูงปานกลาง	600 วัตต์	
ปานกลาง	450 วัตต์	
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์	
ละลายน้ำแข็ง	180 วัตต์	
ต่ำ/รักษาความร้อน	100 วัตต์	
การย่าง	-	1300 วัตต์
COMBI I	600 วัตต์	1300 วัตต์
COMBI II	450 วัตต์	1300 วัตต์
COMBI III	300 วัตต์	1300 วัตต์



ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานสูง จะต้องลดระยะเวลาในการปรุงอาหาร



ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานต่ำ จะต้องใช้ระยะเวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น

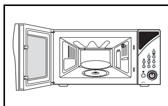
หากคุณต้องการเพิ่มเวลาในการอบโดยบิดปุ่มหมุน

เวลา	เวลาที่เพิ่มขึ้น	เวลา	เวลาที่เพิ่มขึ้น
เพิ่มขึ้น 1 นาที	5 วินาที	10 - 20 นาที	1 นาที
1 - 3 นาที	10 วินาที	20 - 40 นาที	2 นาที หน่วย
3 - 10 นาที	30 วินาที	40 - 99 นาที	5 นาที หน่วย

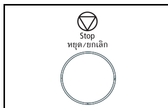
TH

การหยุดการปรุงอาหาร

คุณสามารถหยุดปรุงอาหารเมื่อใดก็ได้ เพื่อตรวจดูอาหาร



1. ในการหยุดชั่วคราว
   เปิดประตู
   <u>ผลลัพธ์:</u> การปรุงอาหารจะหยุดลง เมื่อต้องการปรุงอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม **เริ่มทำงาน ( )** อีกครั้ง



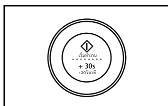
2. ในการหยุดปรุงอาหาร:
   กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก ( )**
   <u>ผลลัพธ์:</u> การปรุงอาหารจะหยุดลง ถ้าคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการปรุง ให้กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก ( )** อีกครั้ง



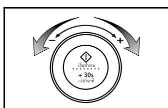
คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าต่าง ๆ ก่อนที่จะเริ่มต้นการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก ( )**

การปรับเวลาอบอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม +30 วินาทีหนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที



กดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่มเวลา 30 วินาที



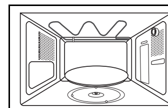
ระหว่างการอบอาหาร หากคุณต้องการเพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ให้หมุน **ปุ่มบิด** ไปทางด้านขวาหรือซ้าย

การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

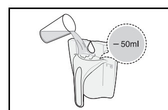
ไอน้ำที่มาจากระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะล้างพื้นผิวภายในเตาอบ หลังจากใช้ฟังก์ชันนี้ คุณจะสามารถทำความสะอาดพื้นผิวภายในของเตาอบได้อย่างง่ายดาย

 ใช้ฟังก์ชันนี้เฉพาะหลังจากที่เตาอบเย็นลงแล้ว (อุณหภูมิห้องตามปกติ)

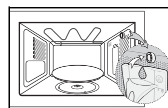
 ใช้น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น



1. เปิดประตู



2. เติมน้ำให้พอดีแนวเส้นระดับน้ำด้านนอกของถ้วยน้ำ (ปริมาณ 50 มล.)

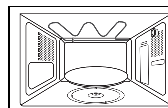


3. ใส่ถ้วยน้ำในที่ใส่ถ้วยน้ำด้านบนที่ผนังด้านขวาของเตาอบ

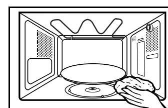
4. ปิดประตู



5. กดปุ่ม **ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ** ( )
   ภายในเตาจะ **เป็นไอน้ำ** ระหว่างการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ซึ่งไม่ใช่ข้อผิดพลาด **แต่ไอน้ำจะบัง แสง** ไฟ **ด้านในไว้**



6. เปิดประตู



7. โปรดทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยผ้าแห้งสำหรับเช็ดจาน นำจานหมุนออกให้เหลือเฉพาะตะแกรงด้านล่างและกระดาษอเนกประสงค์

คำเตือน!

- ถ้วยใส่น้ำใช้ได้เฉพาะกับโหมด "**ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**" เท่านั้น
- เมื่อปรุงอาหารที่ไม่ใช่ของเหลว ให้นำถ้วยใส่น้ำออก เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายและอาจทำให้ติดไฟได้

การใช้คุณสมบัติอุ่นอาหารอัตโนมัติ

คุณสมบัติการอุ่นและอบอัตโนมัติมีเวลาอบที่กำหนดไว้ล่วงหน้าสี่แบบ

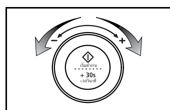
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยบิดปุ่มหมุน

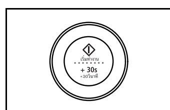
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **อุ่นอาหารอัตโนมัติ ( )** ตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**
(โปรดดูตารางในหน้าถัดไป)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน ( )**
<u>ผลลัพธ์:</u> การอบอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว
   1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

 ใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ใช้กับไมโครเวฟเท่านั้น

การตั้งค่าการอุ่นอาหารอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมอุ่นอาหารอัตโนมัติต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำ

TH

รหัส/อาหาร	สัดส่วน	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1. อาหารปรุงสำเร็จ (แช่เย็น)	300-350 กรัม 400-450 กรัม 500-550 กรัม	3 นาที	วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)
2. ผักสด	200-250 กรัม 300-350 กรัม 400-450 กรัม 500-550 กรัม 600-650 กรัม 700-750 กรัม	3 นาที	ชั่งผักหลังจากล้างน้ำทำความสะอาด และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้ว จากนั้นใส่ลงในชามแก้วมีฝาปิด เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) เมื่ออบมันฝรั่ง 200 - 450 กรัม เติมน้ำ 60 มล. (4 ช้อนโต๊ะ) สำหรับน้ำหนัก 500-650 กรัมและเติม 75 มล. (5 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 700-750 กรัม (หากปรุงมากกว่าที่ระบุไว้ ให้คนระหว่างการปรุงด้วย)
3. ไก่เป็นชิ้น	200-300 กรัม (1 ชิ้น) 400-500 กรัม (2 ชิ้น) 600-700 กรัม (2 - 3 ชิ้น) 800-900 กรัม (3-4 ชิ้น)	3 นาที	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นไก่ และปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรง โดยให้ด้านหนังไก่อยู่ข้างล่าง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน
4. ขนมปังก้อนแช่แข็ง	100-150 กรัม (2 ชิ้น) 200-250 กรัม (4 ชิ้น) 300-350 กรัม (6 ชิ้น)	2 นาที	วางก้อนขนมปังคว่ำลงเป็นรูปวงกลมบนตะแกรงโลหะ พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน

TH

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติใช้สำหรับละลายน้ำแข็งสำหรับเนื้อ เป็ดไก่ ปลา และขนมปัง/เค้ก เวลาในการละลายน้ำแข็งและระดับพลังงานจะได้รับการกำหนดโดยอัตโนมัติ

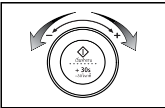
คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

✉ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

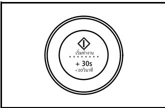
ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู



1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ** ( ) ตามจำนวนที่เหมาะสม (โปรดดูรายละเอียดในตารางในหน้าถัดไป)



2. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ
   คุณสามารถกำหนดน้ำหนักอาหารสูงสุด 2000 กรัม
   (คุณสามารถกำหนดน้ำหนักของขนมปัง/เค้กสูงสุด 1000 กรัม)



3. กดปุ่ม
   ผลลัพธ์:
   - การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
   - เมื่อเสร็จครึ่งหนึ่ง
     เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
   - กดปุ่ม อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ

✉ คุณสามารถละลายน้ำแข็งได้ด้วยตนเอง โดยเลือกการทำงานแบบไมโครเวฟ/อุ่นอาหาร และใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การปรุง/อุ่นอาหาร" ในหน้า 7

การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ

นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด ก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ เป็ดไก่ ปลา และขนมปัง/เค้กในจานกระเบื้อง

รหัส/อาหาร	สัดส่วน	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1. เนื้อ	200 - 2000 กรัม	20-60 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกเนื้อกลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ เนื้อแกะ เนื้อหมู สเต็ก และเนื้อสับ
2. เป็ดหรือไก่	200 - 2000 กรัม	20-60 นาที	หุ้มปลายขาและปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกเป็ดไก่กลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว และไก่เป็นชิ้น
3. ปลา	200 - 2000 กรัม	20-50 นาที	หุ้มส่วนหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกปลากลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อปลา
4. ขนมปัง/เค้ก	125 - 1000 กรัม	5-20 นาที	วางขนมปังบนกระดาษทำอาหาร และพลิกกลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน วางเค้กในจานกระเบื้อง และถ้ากลับด้านได้ ให้กลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน (เตาอบจะทำงานต่อไปและจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ทั้งแบบหั่นและทั้งก้อน รวมถึงขนมปังแบบโรลและบาแก็ต วางขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟ แต่ไม่เหมาะสำหรับช็อต/ครัสต์ ฟรุตเค้ก ครีมเค้กและเค้กที่มีหน้าช็อคโกแล็ต

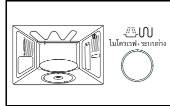
✉ เลือกฟังก์ชันละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง โดยใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ หากคุณต้องการละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง
โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็งและเวลาที่ใช้ได้ที่ หน้า 20

การใช้คุณสมบัติอบเกรียมอัตโนมัติ

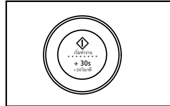
เมื่อใช้คุณสมบัติการอบเกรียม เครื่องจะกำหนดเวลาในการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ

คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยบิดปุ่มหมุน

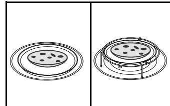
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. วางจานสำหรับอบเกรียมไว้บนจานหมุน และอุ่นด้วยการผสมไมโครเวฟและการย่าง โดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ+ระบบย่าง** ( ) และกำหนดเวลาอุ่น (3 ถึง 5 นาที) โดยหมุน**ปุ่มบิด**



2. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** ( )
   ☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด

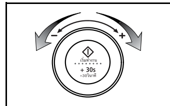


3. เปิดประตู
   วางอาหารบนจานอบเกรียม
   ปิดประตู

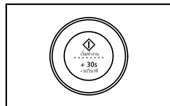
   ✉ วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ



4. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **อบเกรียมอัตโนมัติ** ( ) ตามจำนวนที่เหมาะสม



5. เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**
   (โปรดดูตารางในหน้าถัดไป)



6. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** ( )
   ผลลัพธ์: การปรุงอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว:
   1) เครื่องจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง



วิธีทำความสะอาดจานอบเกรียม
ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด



ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย



โปรดทราบ
จานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นโปรแกรมอัตโนมัติสำหรับฟังก์ชันอบเกรียม ปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำ โปรแกรมเหล่านี้เป็นการทำงานร่วมกันระหว่างไมโครเวฟกับการย่าง

ก่อนที่จะใช้ฟังก์ชันการอบเกรียม เราขอแนะนำให้คุณอุ่นจานอบเกรียมบนจานหมุนเป็นเวลา 3 ถึง 5 นาที โดยใช้การปรุง 600W และการย่างผสมกัน ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา!

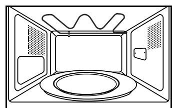
รหัส/อาหาร (-18°C)	ปริมาณอาหาร	เวลาอุ่น	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1. พิซซ่าแช่แข็ง	200 กรัม 300 กรัม 400 กรัม 500 กรัม	5 นาที	-	อุ่นจานอบเกรียมด้วยระดับพลังงาน 600 วัตต์ + การย่าง วางพิซซ่าแช่แข็งบนจานอบเกรียม วางจานอบเกรียมบนตะแกรง
2. บาแก็ตแช่แข็ง	150 กรัม (1 ชิ้น) 250 กรัม (2 ชิ้น) 350 กรัม (3 ชิ้น)	4 นาที	2-3	อุ่นจานอบเกรียมด้วยระดับพลังงาน 450 วัตต์ + การย่าง วางบาแก็ตโดยไม่ให้อยู่กึ่งกลางของจานอบเกรียม วางบาแก็ตสองชิ้นคู่กันบนจานอบเกรียม โปรแกรมนี้เหมาะกับบาแก็ตที่มีหน้า เช่น ผัก แฮมชีส
3. คิช/พายแช่แข็ง	150 กรัม (1 ชิ้น) 300 กรัม (1-2 ชิ้น) 450 กรัม (1-2 ชิ้น)	3 นาที	1-2	อุ่นจานอบเกรียมด้วยระดับพลังงาน 600 วัตต์ + การย่าง วางคิช/พายแช่แข็งบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง
4. นักเก็ตเนื้อไก่แช่แข็ง	250 กรัม 500 กรัม	4 นาที	-	อุ่นจานอบเกรียมด้วยระดับพลังงาน 600 วัตต์ + การย่าง ใช้น้ำมัน 1 - 2 ช้อนโต๊ะทาจานอบเกรียม วางชิ้นนักเก็ตไก่ให้กระจายทั่วกันบนจานอบเกรียม กลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน กดปุ่มเริ่มต้นเพื่อปรุงอาหารต่อ

TH

การใช้คุณสมบัติอบเกรียมด้วยตนเอง

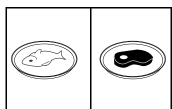
จานอบเกรียมช่วยให้คุณสามารถปรุงอาหารให้เกรียม ไม่เพียงแต่ด้านบน แต่ยังทำให้ด้านล่างของอาหารกรอบเหลืองน่ารับประทาน ด้วยความร้อนของจานอบเกรียม อาหารชนิดต่าง ๆ ที่คุณสามารถปรุงโดยใช้จานอบเกรียมจะแสดงอยู่ในตาราง (ดูหน้าถัดไป)

จานรองนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย

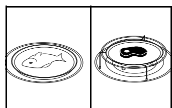


1. วางจานอบเกรียมไว้บนจานหมุน และอุ่นด้วยไมโครเวฟ + ย่าง ความร้อนสูงสุด [600 วัตต์ + ย่าง (ย่าง)] ตามเวลาและคำแนะนำที่แสดงในตาราง
   - ☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด

2. ทาน้ำมันบนจานรอง ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่น เบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน
   - ❇ โปรดทราบว่าจานอบเกรียมมีชั้นเทฟล่อน ซึ่งจะเกิดรอยขีดข่วนได้ โปรดอย่าใช้วัตถุที่เป็นของแข็ง เช่น มีด เพื่อตัดอาหารบนจานอบเกรียม
   - ❇ ใช้อุปกรณ์พลาสติกเพื่อไม่ให้มีรอยขูดบนผิวหน้าของจานอบเกรียม หรือนำอาหารออกจากจานก่อนที่จะตัดหรือหั่น



3. วางอาหารบนจานอบเกรียม
   - ☛ โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานรอง (เช่น ชามพลาสติก เป็นต้น)
   - ☛ ห้ามวางจานรองโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด



4. วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ

5. เลือกเวลาและระดับพลังงานในการปรุงอาหาร
   โปรดดูตารางในหน้าถัดไป



วิธีทำความสะอาดจานอบเกรียม

ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด



ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย



โปรดทราบ

จานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

ขอแนะนำให้คุณอุ่นจานอบเกรียมโดยตรงในจานหมุน

อุ่นจานรองโดยใช้ความร้อน 600 วัตต์ + ฟังก์ชันการย่าง (ย่าง) และใช้เวลาตามที่แนะนำในตาราง

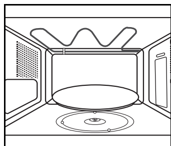
อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลาอุ่นจานรอง	เวลาปรุงอาหาร	คำแนะนำ
เบคอน	4 ชิ้น (80 กรัม) 8 ชิ้น (160 กรัม)	600 วัตต์ + ย่าง	3 นาที	3-3½ นาที 4½ -5 นาที	อุ่นจานรอง วางเบคอนคู่กันบนจานอบเกรียม และวางจานอบเกรียมบนตะแกรง
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	450 วัตต์ + ย่าง	3 นาที	3 นาที 4 นาที	อุ่นจานรอง หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสด้านบน จัดเรียงเป็นวงบนจานอบเกรียม และวางจานอบเกรียมบนตะแกรง
เบอเกอร์ (แช่แข็ง)	2 ชิ้น (125 กรัม) 4 ชิ้น (250 กรัม)	600 วัตต์ + ย่าง	3 นาที	6-6½ นาที 8-8½ นาที	อุ่นจานรอง วางเบอเกอร์แช่แข็งเป็นวงบนจานอบเกรียม และวางจานอบเกรียมบนตะแกรง กลับด้านเมื่อเวลาผ่านไป 4-5 นาที
พิซซ่าขนาดเล็ก (แช่เย็น)	100-150 กรัม 200-250 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	5 นาที	3-3½ นาที 4-4½นาที	อุ่นจานอบเกรียม วางชิ้นพิซซ่าที่แช่เย็นเป็นวงกลมบนจานอบเกรียม และวางจานอบเกรียมบนตะแกรง
ชิปสำหรับเตาไมโครเวฟ (แช่แข็ง)	200 กรัม 300 กรัม 400 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	4 นาที	9 นาที 12 นาที 15 นาที	อุ่นจานอบเกรียม วางอาหารให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรง กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาปรุงอาหาร
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	4 นาที	4½ -5 นาที 7-7½ นาที	อุ่นจานรอง หั่นครึ่งมันฝรั่ง วางในจานอบเกรียม โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ด้านล่าง วางเป็นวง และวางจานไว้บนตะแกรง
ชิ้นเนื้อปลา (แช่แข็ง)	150 กรัม (5 ชิ้น) 300 กรัม (10 ชิ้น)	600 วัตต์ + ย่าง	4 นาที	6-6½นาที 8½-9 นาที	อุ่นจานอบเกรียม ทาน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ วางชิ้นเนื้อปลาเป็นวงกลม กลับด้านหลังจากผ่านไป 3½ นาที (5 ชิ้น) หรือ 5 นาที (10 ชิ้น)

การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน

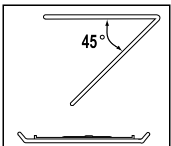
ขดลวดความร้อนใช้สำหรับการย่าง และมีการแสดงตำแหน่งเพียงหนึ่งตำแหน่ง
เราต้องแจ้งให้ผู้บริโภคทราบเมื่อต้องมีการเลือกตำแหน่งแนวตั้ง

- ***ตำแหน่งแนวนอนสำหรับการย่างหรือการปรุงแบบไมโครเวฟ + ระบบย่าง***

☛ โปรดเปลี่ยนตำแหน่งของขดลวดความร้อนขณะที่เย็น และอย่าใช้แรงมากเกินไป
เมื่อปรับขดลวดเป็นแนวตั้ง



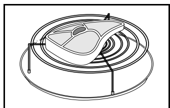
ในการปรับขดลวดความร้อนไปยัง ...	ให้ทำดังนี้...
ตำแหน่งแนวนอน (ย่างหรือผสมไมโครเวฟ + ย่าง)	◆ ดึงขดลวดความร้อนเข้าหาตัว ◆ ดันขึ้นด้านบนจนขนานกับผนังด้านบนของเตาอบ



เมื่อทำความสะอาดผนังด้านในของเตาอบ คุณควรหมุนขดลวดความร้อนลง 45°
แล้วจึงทำความสะอาด

การเลือกอุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์ที่ใช้กับไมโครเวฟได้ โปรดอย่าใช้ภาชนะ จานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษทิชชู ฯลฯ



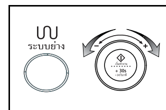
หากคุณต้องการเลือกการปรุงแบบผสม (ระบบย่างและไมโครเวฟ)
โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น
ภาชนะและอุปกรณ์ที่เป็นโลหะอาจทำให้เตาอบเสียหายได้

✉ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร
ที่ หน้า 16

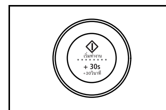
การย่าง

TH

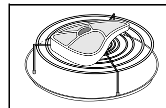
คุณสามารถใช้การย่างเพื่อให้ความร้อนและทำให้อาหารเกรียมอย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ
ซึ่งในการนี้ คุณสามารถใช้ตะแกรงที่มาพร้อมกับเตาไมโครเวฟ



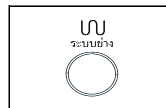
1. อุ่นตะแกรงย่างให้มีอุณหภูมิเหมาะสม โดยกดปุ่ม **ระบบย่าง** (⋓)
และกำหนดเวลาอุ่นโดยหมุน **ปุ่มบิด**



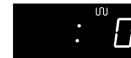
2. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน (◇)**

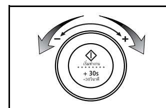


3. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง
ปิดประตู

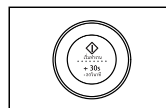


4. กดปุ่ม **ระบบย่าง** (⋓)
<u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:





5. กำหนดเวลาย่างโดยหมุน **ปุ่มบิด**
เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที



6. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน (◇)**
<u>ผลลัพธ์:</u> การย่างจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว
   1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

✉ โปรดอย่ากังวลหากขดลวดความร้อนจะปิดและเปิดระหว่างการย่าง
ระบบนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินกำหนด

☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
ให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน

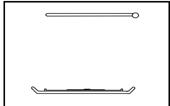
TH

การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

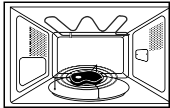
คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

☛ โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับไมโครเวฟและเตาอบเสมอ จานแก้วหรือกระเบื้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม เนื่องจากยอมให้ไมโครเวฟเข้าถึงอาหารได้ทั่วถึงกัน

☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด



1. ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน โปรดดูรายละเอียดที่ หน้า 13



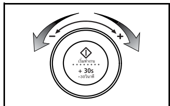
2. เปิดประตู
วางอาหารบนตะแกรง และวางตะแกรงบนจานหมุน
ปิดประตู



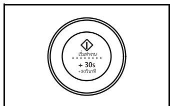
3. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ+ระบบย่าง** ( )
<u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
(ไมโครเวฟและย่าง)
600 วัตต์ (พลังงาน)

✉ เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ+ระบบย่าง** ( ) ซ้ำ จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ

☛ คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



4. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ
เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



5. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน ( )**
<u>ผลลัพธ์:</u> การปรุงอาหารแบบผสมจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว
1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

✉ พลังงานสูงสุดของไมโครเวฟสำหรับการปรุงแบบไมโครเวฟและย่างจะเท่ากับ 600 วัตต์

ฟังก์ชันหยุดจานหมุนด้วยตนเอง

ปุ่มเปิด/ปิดจานหมุน ( ) ช่วยให้คุณสามารถใช้จานที่มีขนาดใหญ่เต็มเตา โดยหยุดการทำงานของจานหมุน

☛ ผลการปรุงอาหารในกรณีนี้อาจไม่ดีเท่าที่ควร เนื่องจากทำได้ไม่ทั่วถึงดี ขอแนะนำให้คุณหมุนจานเองขณะที่ปรุงอาหารไปได้ครึ่งหนึ่ง

☛ **คำเตือน !** ห้ามอบจานหมุนเปล่า ๆ โดยที่ไม่มีอาหารในเตา

- <u>สาเหตุ</u> : อาจทำให้เกิดไฟไหม้ หรือความเสียหายกับตัวเครื่อง



1. กดปุ่ม **เปิด/ปิดจานหมุน** ( )
<u>ผลลัพธ์:</u> สัญลักษณ์เปิด/ปิดจานหมุน ( ) จะปรากฏบนจอแสดงผล และจานหมุนจะไม่หมุน

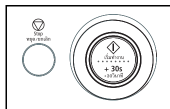


2. ในการใช้งานจานหมุนเช่นเดิม ให้กดปุ่ม **เปิด/ปิดจานหมุน** ( ) อีกครั้ง
<u>ผลลัพธ์:</u> สัญลักษณ์เปิด/ปิดจานหมุน ( ) จะหายไปจากจอแสดงผล และจานหมุนจะเริ่มหมุน

✉ โปรดอย่ากดปุ่ม **เปิด/ปิดจานหมุน**( ) ระหว่างที่กำลังปรุงอาหาร

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ



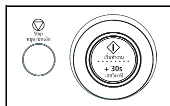
1. กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก (◎)** และ **เริ่มทำงาน (◇)** พร้อมกัน

<u>ผลลัพธ์:</u>

◆ หน้าจอจะแสดงผลดังนี้



◆ เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในครั้งถัดไปที่คุณกดปุ่ม



2. ในการเปิดเสียงสัญญาณอีกครั้ง ให้กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก (◎)** และ **เริ่มทำงาน (◇)** พร้อมกันอีกครั้ง

<u>ผลลัพธ์:</u>

◆ หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

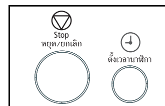


◆ เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะล็อคเตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้



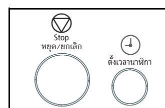
1. กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก (◎)** และ **ตั้งเวลานาฬิกา (◷)** พร้อมกัน

<u>ผลลัพธ์:</u>

◆ เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชันใดได้)

◆ จะแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L”





2. ในการปลดล็อค ให้กดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก (◎)** และ **ตั้งเวลานาฬิกา (◷)** พร้อมกันอีกครั้ง

<u>ผลลัพธ์:</u> คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

TH

ในการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

โปรดใช้ความระมัดระวังในการเลือกภาชนะในการปรุงอาหาร หากภาชนะมีเครื่องหมายแสดงว่าปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ แสดงว่าสามารถใช้งานได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่าง ๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓✗	ใช้เป็นชิ้นเล็ก ๆ เพื่อป้องกันอาหารสุกเกิน อาจเกิดประกายไฟ หากฟอยล์อยู่ใกล้ผนังเตาอบหรือใช้ในปริมาณมากเกินไป
จานสำหรับทำเกรียม	✓	ห้ามอุ่นร้อนเกินกว่าแปดนาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
โฟมที่สามารถใช้แล้วทิ้ง จานกระดาษ	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้ในการอุ่นอาหาร แต่หากร้อนเกินไปโฟมอาจละลายได้
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลวได้ แก้วที่บางอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการปรุงและอุ่นอาหารระยะสั้น ๆ และยังใช้ซับของเหลวที่เยิ้มออกมา
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจอ่อนยุบตัวหรือเปลี่ยนสีเมื่อได้รับความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	ใช้เก็บความชื้น ไม่ควรให้สัมผัสอาหาร โปรดระวังเมื่อนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอความร้อนได้
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่รับความร้อนได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรกักอากาศ หรือมิฉะนั้น ให้เจาะด้วยส้อม
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ :แนะนำให้ใช้
✓✗ :ใช้อย่างระมัดระวัง
✗ :ไม่ปลอดภัย

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร
ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วทำให้โมเลกุลมีการเสียดทาน และทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ
คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะกับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะกับการปรุงด้วยไมโครเวฟ รวมถึงผักสดหรือแช่แข็ง ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ นอกจากนี้ยังสามารถปรุงซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้ง และซอสเปรี้ยว โดยทั่วไปแล้ว
เตาไมโครเวฟเหมาะสำหรับอาหารที่สามารถปรุงโดยใช้การนึ่ง เช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแล็ต (โปรดดูในบทที่มีคำแนะนำ เทคนิค และเคล็ดลับ)

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดอาหารระหว่างการปรุงเป็นสิ่งที่สำคัญมาก
เนื่องจากน้ำที่เป็นไอออกจากอาหารจะมีผลสำคัญในกระบวนการปรุง คุณสามารถปิดอาหารได้หลายวิธี เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้ถ้วยแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด ปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาน้อยที่สุด โปรดดูในตาราง ปรุงต่อไป
เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนสองครั้งระหว่างการปรุง และหนึ่งครั้งหลังจากการปรุง เติมเกลือ เครื่องเทศ และเนยหลังจากปรุงสุก ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 วัตต์	5-6	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักหลายชนิด (แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว : ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว ปรุงโดยปิดฝา เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศ และเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำเดือด เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว ปรุงโดยไม่ปิดฝา คนเป็นระยะระหว่างและหลังการปรุง ปิดฝาระหว่างพักอาหาร และเทน้ำทิ้งให้หมด

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าว (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	15-16 17½-18½	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	20-21 22-23	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250 กรัม	900 วัตต์	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	900 วัตต์	17-18	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	900 วัตต์	10-11	5	เติมน้ำเย็น 1000 มล.

TH

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็นประมาณ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหารหนัก 250 กรัม ยกเว้นที่มีคำแนะนำอื่น โปรดดูที่ตาราง ปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาต่ำสุด โปรดดูตาราง ปรุงต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งขณะปรุง และหนึ่งครั้งหลังปรุง เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังจากปรุงเสร็จแล้ว ปิดฝาระหว่างพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: หั่นผักสดเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน ยิ่งหั่นชิ้นเล็ก ผักจะยิ่งสุกเร็ว

ผักสดทุกประเภทควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (900 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอา หาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	3½-4 6-7	3	หั่นส่วนช่อเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	5-5½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5- -6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250 กรัม	3½-4	3	ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	4-4½ 6½-7½	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
ฟักทองน้ำเต้า	250 กรัม	3-3½	3	ฝานฟักทองน้ำเต้าเป็นชิ้นบาง ๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	2½-3	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบาง ๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250 กรัม	3-3½	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1-1½ 2-2½	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น ไม่ต้องเติมน้ำ บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำทิ้งก่อนนำไปรับประทาน
หัวหอม	250 กรัม	4-4½	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำเพียง 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	3½-4	3	หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	3-4 6-7	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
หัวผักกาด	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นในตารางเป็นหลัก เวลาในตารางจะถือว่าของเหลวมีอุณหภูมิปกติประมาณ +18 ถึง +20°C อาหารแช่เย็นมีอุณหภูมิประมาณ +5 ถึง +7°C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นเนื้อชิ้นเล็ก ๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางประเภทสามารถอุ่นด้วยความร้อน 900 วัตต์ แต่บางประเภทควรใช้ความร้อน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์
ตรวจสอบข้อมูลในตารางเป็นหลัก โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)
คนให้ทั่ว หรือกลับข้างอาหารระหว่างการอุ่น เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด คนอีกครั้งก่อนรับประทาน ถ้าเป็นไปได้

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นของเหลวและอาหารทารก เพื่อป้องกันอาหารเดือดกระเด็นและลวก โปรดคนก่อน ระหว่าง และหลังจากอุ่น วางไว้ในไมโครเวฟระหว่างการพักอาหาร
และขอแนะนำให้ใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในของเหลว ระวังอย่าอุ่นมากเกินไป ซึ่งจะทำให้อาหารเสียคุณค่าไป ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร
เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต
โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน
เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง
ใช้ความระมัดระวังเมื่ออุ่นของเหลวและอาหารทารก โปรดดูบทเกี่ยวกับข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

พักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้มีการระบายความร้อนออก คนระหว่างการอุ่น ถ้าจำเป็น และคนหลังการอุ่นทุกครั้ง ขอแนะนำให้ใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในของเหลว เพื่อป้องกันของเหลวเดือดและกระเด็นลวก

TH

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก:

เทลงในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังจากอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน คนอีกครั้งและตรวจสอบอุณหภูมิ แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิระหว่าง 30-40°C

นมสำหรับทารก:

เทนมในขวดแก้วที่นึ่งฆ่าเชื้อแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นนมในขณะที่มีจุกนมอยู่ เนื่องจากขวดอาจระเบิดได้หากได้รับความร้อนมากเกินไป เขย่าก่อนที่จะนำไปป้อนเด็ก แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิประมาณ 37°C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องกันอาหารร้อนลวก ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

คำแนะนำสำหรับการอุ่นซ้ำ

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ซุป (แช่เย็น)	2 x 250 กรัม 2 x 350 กรัม	900 วัตต์	3½-4½ 5-6	2-3	เทลงในจานเซรามิกก้นลึกและปิดฝา วางจานแรกไว้บนจานหมุน จานที่สองบนตะแกรง คนให้ทั่วก่อนอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
แกงไก่ & ข้าว (แช่เย็น)	2 x 350 กรัม	600 วัตต์	7-8½	3	นำอาหารใส่จานประกอบด้วยอาหารสองชนิดที่แช่เย็น โดยใช้จานเซรามิก ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ วางจานแรกไว้บนจานหมุน จานที่สองบนตะแกรง
อาหารชุด (แช่เย็น)	2 x 350 กรัม	600 วัตต์	7½-9	3	นำอาหารใส่จานประกอบด้วยอาหาร 2 - 3 ชนิดที่แช่เย็น โดยใช้จานเซรามิก ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ วางจานแรกไว้บนจานหมุน จานที่สองบนตะแกรง

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (ชา กาแฟ และน้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 450 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย)	900 วัตต์	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา: 1 ถ้วยอยู่ตรงกลาง 2 ถ้วย ให้วางตรงข้ามกัน 3 ถ้วย ให้วางเป็นวงกลม ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว
ซุป (แช่เย็น)	250 กรัม 350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	900 วัตต์	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	เทในจานหรือชามกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังจากอุ่น ก่อนนำไปรับประทาน คนอีกครั้ง
สตูว์ (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
พาสต้าพร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	3½-4½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่) ในจานกระเบื้องก้นแบน ปิดด้วยฟิล์มไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้าสอดไส้พร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4-5	3	ใส่พาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
อาหารชุด (แช่เย็น)	350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	600 วัตต์	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 - 3 อย่างในจานกระเบื้อง จากนั้นคลุมด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารทารก (ผัก + เนื้อ)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที	2-3	เทลงในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดฝาคน หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารประมาณ 2-3 นาที ก่อนรับประทาน ให้คนให้ทั่ว และตรวจสอบอุณหภูมิ
โจ๊กเด็ก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที	2-3	เทลงในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดฝาคน หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารประมาณ 2-3 นาที ก่อนรับประทาน ให้คนให้ทั่วและ ตรวจสอบอุณหภูมิ
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30-40 วินาที 1 นาทีถึง 1 นาที 10 วินาที	2-3	คนหรือเขย่าให้เข้ากัน และเทลงในขวดแก้ว ที่นึ่งฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่ปิดฝา และเขย่าพร้อมกับพัก อาหารอย่างน้อย 3 นาที ก่อนนำไป รับประทาน โปรดเขย่าและตรวจสอบอุณหภูมิ

การละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง

ไมโครเวฟเป็นเครื่องมือในการละลายน้ำแข็งที่เหมาะสมอย่างยิ่ง
เนื่องจากสามารถละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารแช่แข็งได้ในเวลาอันสั้น ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบ
ในกรณีที่มีแขกมาร่วมรับประทานอาหารโดยไม่ได้แจ้งล่วงหน้า
เปิดไก่ที่แช่แข็งจะต้องมีการละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนที่จะนำไปปรุง ให้นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก
และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร
วางอาหารแช่แข็งไว้ในจานโดยไม่ต้องปิด พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด
เทน้ำออกและนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด
ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป
หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ
ระหว่างการละลายน้ำแข็ง
หากอาหารเริ่มร้อนจากทางผิวนอก ให้หยุดการละลายน้ำแข็งและรอให้
มีการพักอาหารเป็นเวลา 20 นาทีก่อนที่จะดำเนินการต่อ
พักปลา เนื้อ และเปิดไก่เพื่อให้การละลายน้ำแข็งเสร็จสมบูรณ์
เวลาพักอาหารสำหรับการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณอาหาร โปรดดูตารางด้านล่าง

คำแนะนำ: อาหารที่แบนจะละลายน้ำแข็งได้ดีกว่า
และอาหารที่มีปริมาณมากจะใช้เวลาในการละลายน้ำแข็งมากกว่า
โปรดจดจำคำแนะนำนี้ไว้เมื่อละลายน้ำแข็ง

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง - 20°C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกประเภทควรนำมาละลาย โดยใช้ระดับความร้อนสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ เนื้อสับ เนื้อหมูเป็นชิ้น	200 กรัม 400 กรัม 250 กรัม	6-7 10-12 7- 8	15-30	วางเนื้อบนจานเซรามิกก้นแบน ใช้แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมห่อบริเวณที่บาง กลับด้านเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เปิดหรือไก่ ไก่เป็นชิ้น ไก่ทั้งตัว	500 กรัม (2 ชิ้น) 1200 กรัม	14-15 32-34	15-60	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บาง เช่น ปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด
ปลา ชิ้นเนื้อปลา / ปลาทั้งตัว	200 กรัม 400 กรัม	6-7 11-13	10-25	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้อง วางให้ส่วนที่บางอยู่ใต้ส่วนหนา หุ้มส่วนที่แคบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม หุ้มส่วนหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกปลากลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน
ผลไม้ เบอรี่	250 กรัม	6-7	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม) ขนมปังแผ่น/ แซนด์วิช ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี + แป้งไรย์)	2 ชิ้น 4 ชิ้น 250 กรัม 500 กรัม	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	วางขนมปังเป็นวงกลมบนจานหมุน โดยใช้กระดาษอเนกประสงค์รอง พลิกกลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง

TH

การย่าง

ขดลวดสำหรับย่าง ให้ความร้อนอยู่ใต้เพดานของช่องเตาอบ และจะทำงานเมื่อประตูปิดและจานหมุนทำงาน
การหมุนของจานหมุนทำให้อาหารสุกเกรียมเสมอกัน การอุ่นเตาย่างเป็นเวลา 4
นาทีจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้เร็วยิ่งขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง

ควรไม่ติดไฟ และสามารถใช้โลหะได้ ห้ามใช้ภาชนะพลาสติก เนื่องจากจะละลาย

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แฮมเบอเกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บาง ๆ แซนด์วิช
และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน
ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง ยกเว้นที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ระบบย่าง

การปรุงอาหารแบบนี้ใช้พลังงานความร้อนจากขดลวดความร้อน และอาศัยการปรุงด้วยความเร็วของไมโครเวฟ
จะทำงานเมื่อประตูปิดและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารสุกเกรียมทั่วกัน
คุณสามารถใช้การปรุงแบบผสมได้สามอย่างสำหรับเตาอบรุ่นนี้: 600 วัตต์ + ระบบย่าง 450 วัตต์ + ระบบย่าง และ
300 วัตต์ + ระบบย่าง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + การย่าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ อุปกรณ์ควรเป็นแบบไม่ติดไฟ
ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะกับโหมดการปรุงแบบผสม ห้ามใช้พลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะกับการปรุงแบบผสมได้แก่ อาหารปรุงสุกทุกชนิด ซึ่งต้องอาศัยการอุ่นและทำให้เกรียม (เช่น พาสต้าอบ)
รวมถึงอาหารที่ต้องมีการปรุงในระยะเวลาสั้น ๆ เพื่อให้ด้านบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้
คุณยังสามารถใช้การปรุงอาหารรูปแบบนี้กับอาหารที่มีความหนา และควรมีด้านบนที่เหลืองเกรียม (เช่น ไก่เป็นชิ้น
กลับด้านเมื่อปรุงครบครึ่งระยะเวลาที่กำหนด) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การปรุงแบบผสม (ไมโครเวฟ + ระบบย่าง) โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน
และไม่อยู่ในแนวตั้งที่ด้านหลัง อาหารควรอยู่บนตะแกรงสูง ยกเว้นที่มีคำแนะนำเฉพาะ
ซึ่งจะต้องวางอยู่บนจานหมุนโดยตรง
โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้
คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการย่างสำหรับอาหารแช่แข็ง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	ด้านที่หนึ่ง (นาที)	ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม)	2 4	ไมโครเวฟ+ ระบบย่าง	300 วัตต์ + ระบบย่าง 1½-2 2½-3	ย่างเท่านั้น 2-3 2-3	วางขนมปังก้อนเป็นวง โดยกลับให้ด้านล่างอยู่ด้านบน บนจานหมุน ย่างด้านที่สองของขนมปังให้กรอบตามต้องการ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที
บาแก็ต/ ขนมปังกระเทียม	200-250 กรัม (1 ชิ้น)	ไมโครเวฟ+ ระบบย่าง	450 วัตต์+ ระบบย่าง 3½-4	ย่างเท่านั้น 2-3	วางบาแก็ตแช่แข็งทแยงมุมบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังจากอบ
กราแตง (ผักหรือมันฝรั่ง)	400 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	13-15	-	วางกราแตงแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
พาสต้า คาเนลโลนี มักกะโรนี ลาซาญญา)	400 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	14-16	-	วางพาสต้ากราแตงแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์สี่เหลี่ยมแบน วางจานบนจานหมุนโดยตรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ฟิชกราแตง	400 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	16-18	-	วางฟิชกราแตงแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์สี่เหลี่ยมแบน วางจานบนจานหมุนโดยตรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

TH

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 4 นาที
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	ด้านที่หนึ่ง (นาที)	ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	3½-4½	3-4	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
ขนมปังก้อน (อบสำเร็จ)	2-4 ชิ้น	ย่างเท่านั้น	2½-3½	1½-2½	วางก้อนขนมปังคว่ำลง เรียงเป็นวงบนจานหมุน
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	3½-4½ 5-6	-	หั่นมะเขือเทศครึ่งลูก ใส่ชีสไว้ด้านบน จากนั้นวางเรียงเป็นวงกลมในจานไพเร็กซ์แบน วางบนตะแกรง
ขนมปังมะเขือเทศ-ชีส	4 ชิ้น (300 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	4-5	-	ปิ้งแผ่นขนมปังก่อน จากนั้นนำขนมปังปิ้งพร้อมหน้าวางบนตะแกรง พักอาหาร 2-3 นาที
โทสต์ฮาวาย (สับปะรด, แฮม, แผ่นชีส)	2 ชิ้น (300 กรัม) 4 ชิ้น (600 กรัม)	450 วัตต์ + ย่าง	3½-4½ 6-7	-	ปิ้งแผ่นขนมปังก่อน จากนั้นนำขนมปังปิ้งพร้อมหน้าวางบนตะแกรง วางขนมปัง 2 แผ่นตรงข้ามกันบนตะแกรง พักอาหารประมาณ 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	4½-5½ 6½-7½	-	หั่นครึ่งมันฝรั่ง วางเป็นวงบนตะแกรง โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ทางที่จะย่าง
กราแตงมันฝรั่ง/ผัก (แช่เย็น)	500 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	9-11	-	วางกราแตงสดในจานแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ไก่เป็นชิ้น	450 กรัม (2 ชิ้น) 650 กรัม (2 – 3 ชิ้น) 850 กรัม (4 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงโดยให้กระดูกอยู่ตรงกลาง วางชิ้นไก่โดยไม่ต้องให้อยู่กึ่งกลางตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ไก่อบ	900 กรัม 1100 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	10-12 12-14	9-11 11-13	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่ว วางด้านนอกของไก่ลงก่อน จากนั้นวางให้อกอยู่ด้านบนของจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังจากย่าง
แลมบ์ชอป (สุกปานกลาง)	400 กรัม (4 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	10-12	8-9	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนเนื้อแกะ วางเป็นวงบนตะแกรง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2 – 3 นาที

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	ด้านที่หนึ่ง (นาที)	ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
สเต็กหมู	250 กรัม (2 ชิ้น) 500 กรัม (4 ชิ้น)	ไมโครเวฟ+ระบบย่าง	(300 วัตต์ + ย่าง) 6-7 8-10	(ย่างเท่านั้น) 5-6 7-8	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนสเต็กหมู วางเป็นวงบนตะแกรง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2 – 3 นาที
ปลาย่าง	450 กรัม 650 กรัม	300 วัตต์ + ย่าง	6-7 7-8	7-8 8-9	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาคู่กัน (สลับด้านหัวและหาง) บนตะแกรง
แอปเปิ้ลอบ	2 ลูก (ประมาณ 400 กรัม) 4 ลูก (ประมาณ 800 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	6-7 10-12	-	เจาะแกนของแอปเปิ้ลออก และยัดลูกเกดและแยม วางอัลมอนด์ฝานไว้ด้านบน วางแอปเปิ้ลในจานไพเร็กซ์แบน วางจานไว้บนจานหมุน

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย
ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ปิดด้วยฝาพลาสติก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแล็ต
ใส่ช็อคโกแล็ต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแล็ตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำออกจากเตาอบ!

การละลายผลึกน้ำผึ้ง
ใส่ผลึกน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน
ใส่แผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ และคนหลังจากที่ละลาย

การทำน้ำตาลโรยหน้า/ไอซิง (สำหรับเค้กและกาโต้)
ผสมน้ำตาลโรยหน้าสำเร็จรูป (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
จนกระทั่งน้ำตาลโรยหน้า/ไอซิงใส คนสองครั้งระหว่างการปรุง

การทำแยม
ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอรี่ชนิดต่าง ๆ) ในชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้ทั่ว
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการปรุง และเทลงใน ขวดแยมที่มีฝาปิดเกลียว พักอาหารโดยปิดฝาไว้เป็นเวลา 5 นาที

การทำพุดดิ้ง
ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น
นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่นมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ นาที โดยใช้พลังงาน 600 วัตต์
พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีในเตา ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตาอบ

การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ

TH

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ

- ***ผิวหน้าด้านในและด้านนอก***
- ***ประตูและซีลขอบประตู***
- ***จานหมุนและวงแหวน***



ทุกครั้ง โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท

การไม่รักษาความสะอาดเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

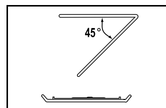


ห้าม ทำน้ำหกในช่องระบายอากาศ **ห้าม**ใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขัดถูหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด
โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อไม่ให้มีสิ่งสกปรก

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท



ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อน ๆ
แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น



เมื่อทำความสะอาดผนังด้านในของเตาอบ คุณควรหมุนขดลวดความร้อนลง 45° แล้วจึงทำความสะอาด

TH

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- *บานพับเสียหาย*
- *ซีลมีความเสียหาย*
- *โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ*

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

☛ **ห้าม** ถอดฝาครอบด้านนอกของเตาอบออก หากเตาอบขัดข้องและต้องมีการซ่อมบำรุง หรือหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับสภาพของไมโครเวฟ:

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

✉ หากคุณต้องการเก็บเตาไมโครเวฟไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง **สาเหตุ**: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

✉ เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มีความพยายามอย่างต่อเนื่องเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่ตลอดเวลา ข้อมูลจำเพาะและคำแนะนำของผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	**GE107Y**
การจ่ายไฟ	220V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน ไมโครเวฟ ย่าง โหมดผสม	 1400 วัตต์ 1300 วัตต์ 2700 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์/ 900 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 MHz
แมกนีตรอน	OM75P(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	 517 x 297 x 416 มม. 336 x 241 x 349 มม.
ปริมาตร	28 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	 16 กก. โดยประมาณ



ELECTRONICS

ติดต่อซัมซุงเว็บไซด์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง
ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center
โทรฟรี : 1800-29-3232
โทร : 02689-3232
www.samsung.com/th